

# Auberge de la Mairie

## Apéritifs et Champagne

Kir à la pêche de vigne, cassis ou violette	6.-
La flûte de champagne	15.-
Le déci de Viognier du Domaine des Abeilles d'Or	7.-
Le déci de Chardonnay 1er cru Château des Bois	7.-
Martini rouge ou blanc	6.-
Campari	6.-
Porto rouge ou blanc	6.-
Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange)	12.-
Hugo (St Germain, citron vert, menthe, Prosecco)	14.-
Bitter rouge sans alcool	5.-

Tous les prix de la carte s'entendent en francs suisses, TVA 7.7% incluse.

# Auberge de la Mairie

## Menu végétarien

35.-

Salade mixte

\*\*\*\*

Risotto Arborio tomates basilic

\*\*\*\*

Sorbet au choix

## Menu burger

29.-

Salade mixte

\*\*\*\*

Hamburger à l'Appenzeller, Gruyère et Vacherin, frites du terroir

Ou

Burger de poisson et compotée d'oignons, frites du terroir

Ces menus promotionnels ne sont pas cumulables avec la remise octroyée avec les guides gourmands

# Auberge de la Mairie

## Nos Menus Tartares avec salade en entrée

Tartare de Dorade, condiments et herbes fraîches, toasts et pommes paille	38.-
Tartare de Bœuf au basilic, toasts et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe, parmesan et roquette, toasts et frites du terroir	41.-
Tartare de Bœuf traditionnel, toasts et frites du terroir	37.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy, toasts et frites du terroir	40.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan, toasts et frites du terroir	41.-

# Auberge de la Mairie

## Entrées

	Entrée	Plat
Ⓥ La Salade Mixte	7.-	
Ⓥ La salade de boulgour, légumes croquants acidulés et avocat	17.-	23.-
Le mesclun aux saveurs exotiques et noix de Saint-Jacques poêlées	25.-	31.-
Le ceviche de thon à la mangue et coriandre, grains de maïs croquants	22.-	29.-
Ⓥ Les tomates multicolores, mozzarella Di Bufala et espuma basilic	19.-	25.-

Ⓥ PLAT VEGETARIEN

# Auberge de la Mairie


## *Les Poissons*

Tentacules de poulpes grillées, sauce vierge, risotto vénéré et mesclun	42.-
Le filet de dorade grillé, coques en persillade au Chasselas, cromesquis et petits légumes frais	40.-

## *Les Viandes*

Le Filet de cochon de la Gruyère basse température, jus aux oignons caramélisés, Oignons frits, cannelés de pommes de terre	39.-
L'Entrecôte de bœuf de l'Oberland 280g, chanterelles bouchon, endive braisée Accompagnée de frites ou de salade	46.-
Le suprême de pintade basse température, jus de viande au Porto, polenta snackée et petits légumes frais	39.-

## *Les Classiques*

Les Filets de perches beurre citronné, pommes paille et salade en entrée	39.-
Les Cuisses de grenouilles poêlées en persillade et pommes paille	34.-
Le Risotto Arborio tomates basilic aux noix de St-Jacques poêlées	34.-
 Le Risotto Arborio tomates basilic	29.-

 PLAT VEGETARIEN

Auberge de la Mairie – Rue du Village 13 – CH-1214 Vernier

Tél +41 22 341 31 75 – [info@mairie.ch](mailto:info@mairie.ch) – [www.mairie.ch](http://www.mairie.ch)

# Auberge de la Mairie

## Menu découverte

Entrée, plat et dessert 66.-

Entrée et plat 56.-

Plat et dessert 48.-

---

---

Les tomates multicolores, mozzarella Di Bufala et espuma basilic

Ou

Le ceviche de thon à la mangue et coriandre, grains de maïs croquants

---

---

Le Filet de cochon de la Gruyère basse température, jus aux oignons caramélisés, oignons frits, cannelés de pommes de terre

Ou

Le filet de dorade grillé, coques en persillade au Chasselas, cromesquis et petits légumes frais

Ou

Le suprême de pintade basse température, jus de viande au Porto, polenta snackée et petits légumes frais

---

---

Dessert aux choix

Ce menu promotionnel n'est pas cumulable avec la remise octroyée avec les guides gourmands

# Auberge de la Mairie

## Menu enfant

**Au choix**

Steak haché, frites du terroir

Filets de perches, Pommes paille

Risotto du moment

\*\*\*\*

Boule de glace

**19.-**

# Auberge de la Mairie

Nos viandes et poissons sont d'origines :

France : Pintade

Suisse : Bœuf, Cochon

Philippines : Thon 100% naturel

Canada : Saint Jacques

Espagne : Dorade, Poulpe

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Votre restaurateur*